COGNOME E NOME:	COGNOME E NOME:	COGNOME E NOME:	COGNOME E NOME:
N. TELEFONO:	N. TELEFONO:	N. TELEFONO:	N. TELEFONO:
DATA DI ACQUISTO:	DATA DI ACQUISTO:	DATA DI ACQUISTO:	DATA DI ACQUISTO:
N° DOCUMENTO FISCALE:	N° DOCUMENTO FISCALE:	N° DOCUMENTO FISCALE:	N° DOCUMENTO FISCALE:
RIVENDITORE:	RIVENDITORE:	RIVENDITORE:	RIVENDITORE:

TAGLIANDI DI GARANZIA: COMPILARE E TRATTENERE;
MOSTRARE AL CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO INSIEME AL DOCUMENTO FISCALE IN CASO DI INTERVENTO IN GARANZIA.

COSA DEVO FARE:

Compilare i TAGLIANDI DI GARANZIA di questa pagina in tutte le loro parti.
IMPORTANTE! Conservare il libretto di istruzioni e il documento fiscale (Scontrino fiscale, bolla o fattura) in originale.
Nel caso in cui l'apparecchio presenti una anomalia nel funzionamento rivolgersi al rivenditore o, in alternativa, ad un Centro di Assistenza Autorizzato da Optima.
Tenere sempre a disposizione il libretto di istruzioni e il documento fiscale (Scontrino fiscale, bolla o fattura).
In caso di assistenza in garanzia il centro chiederà di vedere il documento fiscale (Scontrino fiscale, bolla o fattura) e ritirerà uno dei 4 TAGLIANDI DI GARANZIA compilato in tutte le sue parti.

CE

STANDARD DI QUALITA' EUROPEA

VAPORIERA

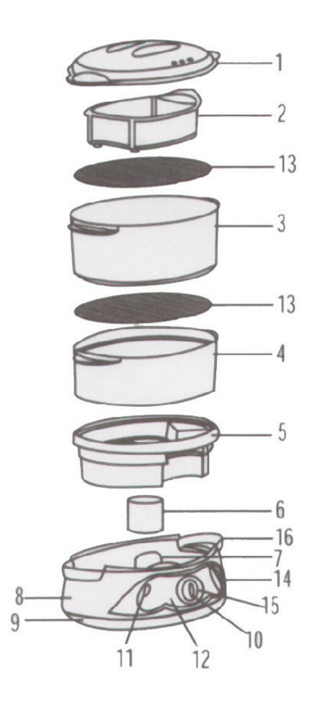
VA10

Cod. Art. 5XHVA100





Optima c/o G3 Ferrari S.r.l. - Via G. Rossini, 8 - 41030 BASTIGLIA (Modena) ITALY
Tel. 059.90.40.99 - Fax 059.90.42.24 - 059.81.50.99
INTERNET: www.optimaelectra.it
e-mail: assistenza@optimaelectra.it

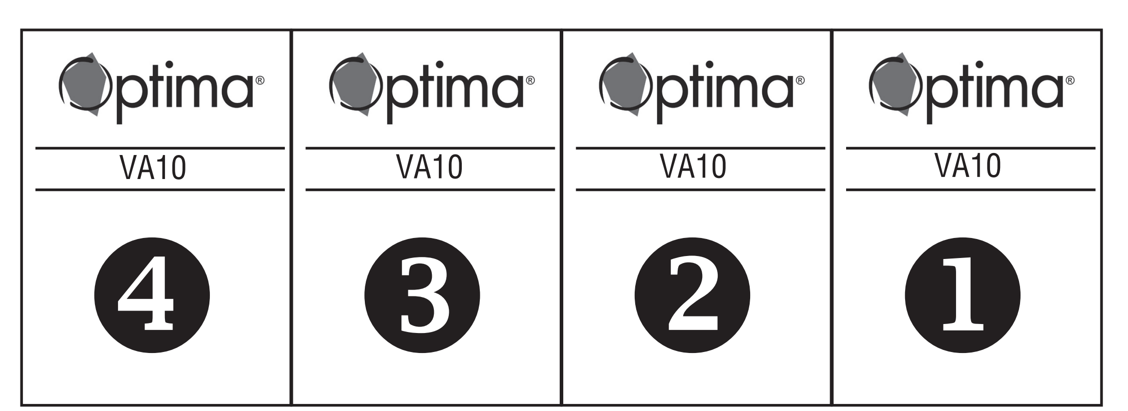


DESCRIZIONE DEI COMPONENTI
1. Coperchio
2. Cestello per il riso
3. Cestello di cottura grande
4. Cestello di cottura piccolo
5. Vaschetta per i liquidi
6. Elemento circolare estraibile
7. Elemento termico (resistenza)
8. Base
9. Coperchio della base
10. Manopola
11. Coperchio luminoso
12. Coperchio con timer
13. Griglia estraibile
14. Indicatore del livello dell'acqua
15. Anello di copertura
16. Dispositivo per inserire l'acqua

DESCRIPTION
1. Lid
2. Rice bowl
3. Large steam bowl
4. Small steam bowl
5. Juice tray
6. Removable element ring
7. Heating element
8. Base
9. Base cover
10. Knob
11. Lamp cover
12. Timer cover
13. Removable Grid
14. Water Level Indicator
15. Deco ring
16. Water filling device

DESCRIZIONE DEI COMPONENTI
1. Coperchio
2. Pentola per il riso
3. Pentola a vapore grande
4. Pentola a vapore piccola
5. Vaschetta per i liquidi
6. Cerchio estraibile
7. Elemento termico
8. Base
9. Coperchio della base
10. Manopola
11. Coperchio luminoso
12. Coperchio con timer
13. Griglia estraibile
14. Indicatore del livello dell'acqua
15. Anello di copertura
16. Dispositivo per inserire l'acqua

DESCRIPTION
1. Couvercle
2. Recipient pour riz
3. Panier de cuisson grand
4. Panier de cuisson petit
5. Bac d'égouttement
6. Cerchio estraibile
7. Élément thermique (rèsistance)
8. Base
9. Couvercle de la base
10. Bouton
11. Couvercle lumineux
12. Couvercle avec timer
13. Gril estraible
14. Indicateur du niveau de l’eau
15. Bague de couverture
16. Dispositif pour insérer l’eau



CONDIZIONI DI GARANZIA:

L'apparecchio è coperto da GARANZIA commerciale per un periodo di un anno dalla data di acquisto.
E' prevista una estensione per un secondo anno di GARANZIA ai soli clienti consumatori, ai sensi del D.Lgs. nr. 24 del 02/02/2002, che definisce come consumatore qualsiasi persona fisica che, nel contratto, agisce per scopi estranei all'attività imprenditoriale o professionale eventualmente svolta.
La validità della GARANZIA deve essere sempre comprovata da un documento fiscale (Scontrino fiscale, bolla o fattura) e copre esclusivamente tutti i componenti che risultano difettosi all'origine per vizi di fabbricazione.
I vizi di fabbricazione che si manifestano entro sei mesi dalla consegna, salvo prova contraria o incompatibilità con la natura del bene, si presumono già esistenti alla data della consegna.
Sono quindi escluse tutte le parti che hanno subito rotture accidentali o che sono soggette ad usura, difetti derivanti da un utilizzo non domestico dell'apparecchio, negligenza nell'uso o nella manutenzione, danni da trasporto e tutti quei danni non direttamente imputabili ad OPTIMA.
L'apparecchio deve essere riparato esclusivamente da personale autorizzato da OPTIMA; l'eventuale manomissione da parte di personale non autorizzato farà decadere la GARANZIA. Le riparazioni vengono effettuate gratuitamente presso Optima o presso uno dei Centri di Assistenza Tecnica autorizzati da Optima.
Qualora dovesse manifestarsi un difetto di conformità nel prodotto Optima dopo il sesto mese dalla consegna, l'utente finale che può usufruire della garanzia ai sensi del suddetto D.Lgs. dovrà rivolgersi al rivenditore o, in alternativa, ad un Centro di Assistenza Autorizzato da Optima allegando la seguente documentazione:
- Scontrino fiscale, bolla o fattura {dal 13° mese solo con scontrino fiscale comprovante che il prodotto sia stato acquistato da un consumatore}.
- Prova che si tratti di un difetto che la legge classifica nella categoria "difetti di conformità".
- Prova che tale difetto sia imputabile alla Optima.

In mancanza di quanto sopra descritto il ripristino delle funzionalità sarà eseguito a pagamento.

Il consumatore resta in ogni caso titolare dei diritti secondo la propria legislazione nazionale applicabile disciplinante la vendita dei beni di consumo. Questa GARANZIA lascia impregiudicati tali diritti.

Optima resta sempre a disposizione per fornire qualsiasi tipo di chiarimento scrivendo a:

Optima c/o G3 Ferrari
SERVIZIO ASSISTENZA
VIA ROSSINI 8
41030 BASTIGLIA MO

oppure mandando una email ad assistenza@optimaelectra.it
oppure inviando un fax allo 059/815099

Note per lo smaltimento del prodotto valide per la Comunità Europea



Non smaltire il prodotto come rifiuto solido urbano ma smaltirlo negli appositi centri di raccolta.
E' possibile smaltire il prodotto direttamente dal distributore dietro l'acquisto di uno nuovo, equivalente a quello da smaltire.
Abbandonando il prodotto nell'ambiente si potrebbero creare gravi danni all'ambiente stesso.
Nel caso il prodotto contenga delle batterie è necessario rimuoverle prima di procedere allo smaltimento.
Queste ultime debbono essere smaltite separatamente in altri contenitori in quanto contenenti sostanze altamente tossiche.
Il simbolo rappresentato in figura rappresenta il bidone dei rifiuti urbani ed è tassativamente vietato riporre l'apparecchio in questi contenitori.
L'immissione sul mercato dopo il 1° luglio 2006 di prodotti non conformi al DLgs 151 del 25-07-05 (Direttiva RoHS RAEE) è amministrativamente sanzionato.



Notes for the product waste disposal worthy for the european community

Don't dispose the product as a solid urban waste but into the appropriate collecting facility.
It is possible disposing the product as waste by returning it back to the distributor and purchasing a new product equivalent to the one returned.
Abandoning waste products into the ambient may cause serious environmental damages.
In case the product is battery fuelled, it is necessary to take the batteries off and dispose them as a waste in a separate and appropriate container because they are highly toxic.
The symbol represents an urban trash-bin and it is seriously forbidden putting electrical appliances in these containers.
The outlet on the market, from July 1 2006, of products not responding to the L.D. 151 of 25/07/2005 (RoHS RAEE directive) is subject to administrative sanctions.

Nota para deshechar el producto válido para la Comunidad Europea

No deshechar el producto como deshechos sólidos urbanos se debe tirar en los centros de recogida especificos.
Es posible deshechar el producto directamente en el distribuidor después de adquirir uno nuevo, equivalente a aquel de deshechar.
Abandonando el producto en el ambiente se pueden crear graves problemas en el mismo ambiente.
En el caso de que el producto contenga batería es neceario sacarla antes de proceder a deshecharlo.
Esta última debe ser deshechada separadamente en uno contenedor especifico para sustancias altamente tóxicas.
El simbolo representado en la figura es el contenedor de deshechos urbanos y está taxativamente prohibido tirar el producto en estos contenedores.
La introducción en el mercado después del 1° luglio 2006 de producto no conforme con DLgs 151 del 25-07-05 (Directiva RoHS RAEE) está administrativamente sancionado.

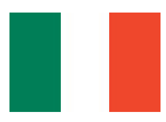
Notes pour l'écoulement du produit valables pour la Communité Europeenne

N'écouler pas le produit comme ordure solide urbaine mais l'écouler dans les sites spéciaux pour la récolte.
Il est possible écouler le produit directement chez le distributeur lors de l'achat d'un nouveau produit similaire à celui à écouler.
Abandonner le produit dans l'habitat peut causer des seriaux dommages au même habitat.
Dans le cas le produit contiens des batteries, il est nécessaire les enlever avant de proceder à l'écoulement .
Les batteries doivent être écoulées séparément dans autres récipients spéciaux puisque elles contennent des composants hautement poullantes.
Le symbole représenté en figure représente la boîte à ordures urbains. Il est formellement interdit de jeter l'appareil dans ces conteneurs.
L'introduction sur le marché des produits pas conformes au DLgs 151 du 25.07.05 (Directive RoHS RAEE) après le 1 Juillet 2006 , est sanctionnée administrativement.

Noten um abfallentsorgung der produkten gueltigen fuer die europaische gemeinschaft

Es ist verboten die Geräte als städtische feste Abfälle zu entsorgen, sie sollen in den geeigneten Sammlungstelle.
Man kann das Gerät entsorgen bei geben es zu den Geschäft wo man soll ein neues Gerät einkaufen egal zu desen züruckgegeben.
Verlassen Geräte in der Umwelt kann schweren Schäden verursachen an der Umwelt selbst.
Im Falls von Batteriebetriebenegeräte, es ist notig die Batterie zu entfernen und entsorgen in den geeigneten beiseitige Behälter denn Batterien enthalten sehr toxischen Stoffen.
Der Symbol darstellt eine städtische Mülltonne in der es ist verboten Elektrische – Elektronischegeräte einführen.
Die Einführung in dem Markt , seit den 1. July 2006, von Geräte die übereinstimmen nicht mit V.G. 151 vom 25/07/2005 (RoHS RAEE Richtlinie) ist verwaltungsmässig sanktioniert.





Italiano

PRECAUZIONI D'USO GENERALI (Conformi ad indicazioni CEE)

1. Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni concernenti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Facendo ciò eviterete contrattempi e possibili incidenti che comprometterebbero la Vostra sicurezza.
2. Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio, in particolare il cavo di alimentazione.
3. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.
4. Prima di collegare il Vostro apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della Vostra rete elettrica. L'apparecchio può subire danni nel caso di tensione non idonea.
5. In caso di incompatibilità tra la Vostra presa e la spina dell'apparecchio far sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dal Vostro apparecchio.
6. In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe, soprattutto in locali adibiti a bagno o doccia. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata in valore di corrente, marcato sull'adattatore semplice e sulle prolunghe, e quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.
7. Non utilizzate l'apparecchio se presenta danni al cavo di alimentazione o alla spina.
8. Non utilizzate l'apparecchio dopo un eventuale funzionamento anomalo. In tal caso spegnerlo, e non manometterlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica OPTIMA autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra citato può compromettere la sicurezza del Vostro apparecchio.
9. Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
10. Non immergere per nessun motivo l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Nel caso che l'apparecchio cada in acqua, disinserire la spina e toglierlo dall'acqua. Non mettere più l'apparecchio in funzione prima di averlo fatto controllare da un centro di assistenza tecnica autorizzato. Questa raccomandazione vale anche nel caso che il cavo di alimentazione o l'apparecchio siano danneggiati o nel caso che l'apparecchio sia caduto in terra.
11. Non utilizzare l'apparecchio in presenza di esplosivi, sostanze fortemente infiammabili, gas o fiamme accese.
12. L'apparecchio deve essere sempre sorvegliato. Non permettere che l'apparecchio sia usato dai bambini o da incapaci, senza adeguata sorveglianza.
13. Non impugnare l'apparecchio con mani o piedi bagnati.
14. Non utilizzare per nessun motivo accessori non previsti da OPTIMA, potrebbero creare serio pericolo.
15. Non usare l'apparecchio in vicinanza della vasca da bagno, doccia o lavabo, o dove la presenza di acqua possa creare potenziale fonte di pericolo.
16. Non tirare mai il cavo, o l'apparecchio stesso, per staccare la spina dalla presa di rete.
17. Non lasciare il cavo pendente dal bordo del piano di lavoro o i prossimità di superfici calde.
18. Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici quali pioggia, vento, neve, grandine ecc.
19. Disinserire la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è utilizzato o durante la pulizia dello stesso.
20. Allorché si decida di non utilizzare più un apparecchio di questo tipo, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione (dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente). Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti suscettibili di costituire un potenziale pericolo, specialmente per i bambini, che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i loro giochi.
21. Fate leggere queste istruzioni a tutti i potenziali utilizzatori del prodotto.
22. Conservare queste istruzioni.

ISTRUZIONI PARTICOLARI

1. Non toccare superfici calde. Usare sempre l'impugnatura quando si alza il coperchio o quando si spostano i cestelli caldi.
2. Disinserire la spina dalla presa in rete e lasciare raffreddare quando l'apparecchio non é utilizzato, quando lo stesso viene smontato o rimontato e prima di procedere alla pulizia.
3. Estrema cautela deve essere usata quando l'apparecchio contenente cibi caldi altri liquidi viene spostato.
4. Alzare e aprire il coperchio con cautela e lasciare che l'acqua sgoccioli nella vaporiera per evitare il rischio di scottature.
5. Non porre l'apparecchio sotto i mobili mentre è in funzione poiché produce molto vapore.
6. Riempire il serbatoio con acqua prima di accendere altrimenti l'apparecchio potrebbe essere danneggiato.
7. Lavare attentamente il coperchio, il cestello per il riso, i cestelli di cottura, la vaschetta per i liquidi e l'elemento circolare estraibile in acqua calda e saponata prima del primo uso; poi risciacquare e asciugare.
8. Pulire l'interno della base con un panno umido.

FUNZIONE VAPORE ISTANTANEO

È incluso un elemento circolare estraibile. Se si colloca questo anello sulla superficie dell'elemento termico prima della cottura, si attiva la funzione del vapore istantaneo che produrrà vapore in 35 secondi. Da notare la presenza di due piccoli fori sull'elemento termico che dovrebbero essere rivolti verso il basso.

USO DELLA VAPORIERA

1. Collocare l'unità su di una superficie solida e piatta con adeguata distanza (es. non collocarla sotto credenze a muro), la pentola a vapore ed i suoi accessori non sono utilizzabili in forni (microonde, convettori o a corrente) o su stufe
2. Collocare l'elemento circolare estraibile attorno all'elemento termico.
3. Riempire il serbatoio solo con acqua pulita, non utilizzare altri liquidi né aggiungere sale, pepe, ecc. nel serbatoio dell'acqua
4. Assicurarsi che l'acqua non superi il livello massimo (MAX) come indicato dall'indicatore del livello dell'acqua
5. Ci sono due metodi per riempire d'acqua il serbatoio:
   • Versare l'acqua fredda nel serbatoio attraverso il dispositivo di riempimento
   • Versare l'acqua fredda direttamente nel serbatoio e nel vano dell'elemento termico
6. Collocare la vaschetta per i liquidi sulla base
7. Porre il cibo nei cestelli di cottura. La vaporiera é dotata di due cestelli di cottura. Potete utilizzare i due cestelli contemporaneamente (ponendoli uno sopra l'altro) oppure uno solo dei due cestelli secondo le quantità e il tipo di cibo che viene cotto. Il tempo di cottura aumenta in proporzione alla quantità di cibo da cuocere.
   Aggiungere spezie di condimento solo a cottura ultimata.
8. Porre il coperchio sul cestello di cottura superiore.
9. Porre i cestelli sulla base.
10. Inserire la spina nella presa di corrente.
11. Impostare il timer per il tempo di cottura desiderato. A cottura ultimata il campanello del timer suona e la luce spia si spegne. IL TIMER NON SPEGNE LA VAPORIERA.
12. Disinserire la spina. Rimuovere subito i cestelli di cottura dalla base.
13. Non rimuovere il vassoio per lo sgocciolamento finché l'apparecchio non si sia raffreddato completamente.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

ATTENTION; Laisser refroidir l'appareil avant le nettoyage. Vérifier que le timer soit en position "0" et débrancher l'appareil.

Panier, couvercle, bac d'égouttement

1. Plonger ces parties en eau chaude avec détergent. Rinser avec soin. Sécher les parties. Elles peuvent être lavées en lave-vaisselle

Base

1. Verser de l'eau chaude avec détergent dans la base. Jamais utiliser éponges ou détergents abrasifs.
2. Rincer avec de l'eau tiède pour éliminer toute trace de détergent.

Résistance

Avec l'usage de l'appareil, la surface de la résistance se décolore à cause des résidus. Il est possible d'éliminer les taches en chauffant du vinaigre à l'intérieur de la base. Ne pas utiliser produits blanchissants.
Pour le nettoyage suivre la procédure suivante:

1. Ne pas couvrir la base avec autres parties de l'appareil.
2. Verser du vinaigre (1/4) et eau (3/4) dans la base jusqu'au niveau maximum de remplissage.
3. Brancher l'appareil et régler le timer à 20 Min. approx.
4. Eviter que le liquide sorte de la base et touche les surfaces externes.
5. Ecoulé les 20 Min., débrancher l'appareil, vider la base et utiliser une éponge non abrasive pour nettoyer la résistance.
6. Rincer avec de l'eau.

Utiliser ce procédé aussi en cas des incrustations sur l'élément thermique et la vapeur s'épuise avant de la cuisson des aliments.

Surface externe de la base

1. Nettoyer la base et le cordon par un chiffon humide, ensuite sécher soigneusement. Jamais plonger ia base dans l'eau ou autres liquides ou la laver dans la lave-vaisselle.
2. Ne pas utiliser éponges et/ou détergents abrasifs.

INDICATIONS POUR LA CUISSON A VAPEUR

La majorité d'aliments se cuisent dans 60 Min. Si jamais il y a des aliments qui demandent en temps plus long, il faut se rappeller d'ajouter de l'eau dans la base et régler encore le timer pour continuer la cuisson.

Le service après-vente est effectué par votre revendeur ou par l'importateur/distributeur des produits OPTIMA.

CUISSON DU RIZ

1. Remplir le réservoir avec de l'eau. Ne pas utiliser vin, potage ou autres liquides. N'ajouter rien à l'eau.
2. Poser le panier de cuisson sur la base.
3. Mettre riz et eau dans le récipient pour le riz. (1/2 tasse riz and 3/4 tasse eau).
4. Poser le récipient pour le riz dans le panier de cuisson.
5. Couvrir et brancher l'appareil.
6. Régler le timer. Ecoulé le temps, la lampe témoin s'éteindre automatiquement. LE TIMER N'ÉTEINT PAS L'APPAREIL.
7. Après la cuison, débrancher l'appareil et déplacer le récipient avec attention.

Le récipient pour riz peut être utilisé pour la cuisson de légumes avec sauces, poulet, poisson avec liquides, pour chauffer aliments avec sauces.

CUISSON ŒUFS

Mettre les œufs directement dans le bac d'égouttement ou sur les grills extractibles en utilisant les spéciales poignées. Couvrir.

SÉLECTION DU TIMER

Type mécanique

Positionner le timer sur le temp de cuisson suggerée (le temp peut être modifié selon l'expérience personnelle). Une lampe témoin s'allume et si on uitilise l'élément circulaire , la vapeur sortira dans 35 secondes. Lorsque la cuisson est terminée, la lampe témoin s'éteindra, et le timer emettra un son d'avvertissement.

LE TIMER N'ÉTEINT PAS L'APPAREIL

CONSEILS

1. Le temps de cuisson peut varier selon la quanité d'aliments à cuires, le rangement des aliments à l'intérieur du panier, la fraîcheur des aliments et le goût personnel.
2. Si vous utilisez plus paniers à la fois, le temps de cuisson sera plus long.
3. Pour avoir de bons résultats il faut que la dimension des morceaux soit similaire. Sinon, il faut placer les morceaux les plus grands en bas et les plus petits en haut.
4. Si vous avez de grandes quantités d'aliments, tournez-les de temps en temps pendant la cuisson.
5. Jamais cuire poulet ou poisson décongelé. Cuire toujours aliments secs.

PANIERS DE CUISSON

1. Poser les aliments les plus gros, avec temps de cuisson plus long, dans le panier inférieur.
2. S'il faut cuire viande, poulet ou légumes, poser la viande dans le panier inférieur pour éviter que le jus tombe sur les autres aliments.
3. Le temps de cuisson du panier supérieur est environ 5 min. plus que l'autre.
4. S'il faut cuire aliments avec temps de cuisson différents, commencer par ceux qui nécessitent d'un temps plus long. Poser ces aliments dans le panier inférieur et ajouter ensuite les aliments qui cuisent le plus vite dans le récipient supérieur. Couvrir et laisser cuire. Faire toujours attention en soulèvent le couvercle et utliser une protection (gant ou chiffon) pour empoigner les récipients.

USO DELLE GRIGLIE ESTRAIBILI

I cestelli di cottura sono provviste di griglie estraibili che aumentano lo spazio di cottura e possono essere usate per cucinare grandi quantità di cibo.

COTTURA DEL RISO

1. Riempire il serbatoio con acqua al livello indicato. Non usare vino, brodo o altri liquidi. Non aggiungere niente all'acqua nel serbatoio.
2. Porre il cestello di cottura sopra la base.
3. Mettere riso e acqua nel cestello per il riso (circa 1/2 tazza di riso e 3/4 di tazza di acqua).
4. Porre il cestello del riso all'interno del cestello di cottura.
5. Porre il coperchio sul cestello di cottura. Inserire ia spina nella presa di corrente.
6. Impostare il timer per il tempo di cottura desiderato. A tempo scaduto il campanello del timer suonerà e la luce spia si spegnerà automaticamente. IL TIMER NON SPEGNE LA VAPORIERA.
7. Disinserire la spina dalla presa di corrente. Rimuovere con cura il cestello dalla base.
   Il cestello per il riso può essere utilizzato anche per la cottura di ortaggi con salse, pollo, pesce con liquidi, per riscaldare cibi come sformati, o cibi con salse.

COTTURA DELLE UOVA

Mettere le uova direttamente nella vaschetta per i liquidi o sulle griglie estraibili utilizzando gli appositi manici. Coprire.

ATTENZIONE: QUANDO SI MANEGGIANO 0 SI RIMUOVONO COMPONENTI CALDI. UTILIZZARE I MANICI PER EVITARE BRUCIATURE DA VAPORE BOLLENTE

SELEZIONE DEL TIMER

Tipo meccanico

Posizionare il timer sul tempo di cottura raccomandato (il tempo può essere variato in base all'esperienza personale). Si accenderà una luce e se si sta usando il cerchio termico, il vapore verrà fuori in 35 secondi. Quando la cottura è terminata, la luce si spegnerà, e il timer emetterà un suono d'avvertimento.

IL TIMER NON SPEGNE LA VAPORIERA.

SUGGERIMENTI UTILI

1. Il tempo di cottura può variare secondo la quantità di cibo da cuocere, la sistemazione del cibo all'interno del cestello di cottura, dalla freschezza del cibo e dai gusti personali.
2. Se i cibi da cuocere vengono sovrapposti, il tempo di cottura si allunga. Perciò maggiore é la quantità di cibo all'interno dei cestelli di cottura, più lungo é il tempo impiegato per cuocere gli stessi.
3. Per ottenere i migliori risultati assicurasi che i pezzi di cibo siano di dimensioni simili. Se i pezzi di cibo sono di dimensioni diverse ed e necessario sovrapporli gli uni agli altri, porre i pezzi più piccoli in cima agli altri.
4. Quando si cuociono grosse quantità di cibo, alzare il coperchio circa a metà cottura e mescolare con utensili a manico lungo.
5. Non cuocere mai pollame o pesce scongelato. Cuocere sempre cibi asciutti.

UTILIZZO DI DUE CESTELLI DI COTTURA

1. Porre sempre i cibi più grossi con il tempo di cottura più lungo nel cestello inferiore.
2. Se si cuociono pollame o altra carne e ortaggi, porre sempre la carne nel cestello inferiore in modo che i liquidi della carne non cadano sugli altri cibi.
3. Il tempo di cottura dei cibi del cestello superiore é più lungo quindi é necessario lasciarli cuocere 5 minuti in più.

4. Se vengono cotti cibi con tempi di cottura diversi, iniziare a cuocere i cibi con i tempi più lunghi nel cestello inferiore e aggiungere gli altri cibi con tempi più brevi durante la cottura. Alzare il coperchio con cura e porre il secondo cestello sopra il primo usando sempre i guanti o presine. Chiudere il coperchio e continuare a cuocere.

MANUTENZIONE E PULIZIA
ATTENZIONE: Lasciare che la vaporiera si raffreddi prima di lavarla. Posizionare il timer su 0.
Disinserire la spina dalla presa di corrente.

Cestelli, coperchio e vaschetta per i liquidi
1. Immergere i cestelli, il coperchio e il vassoio per lo sgocciolamento in acqua calda con detergente. Sciacquare abbondantemente. Asciugare tutte le parti, oppure potetete lavarle semplicemente in lavastoviglie.

Serbatoio dell'acqua
1. Versare acqua calda con detergente nel serbatoio dell'acqua. Non usare spugnette o detergenti abrasivi per pulire l'apparecchio.
2. Sciacquare con acqua calda e pulita per rimuovere ogni traccia di detergente.

Resistenza (Elemento termico)
Dopo un periodo di utilizzo dell'apparecchio, la superficie della resistenza si decolora a causa dei residui. Le macchie più ostinate possono essere rimosse scaldando aceto all'interno del serbatoio dell'acqua. Non utilizzare sbiancante. Durante la pulizia seguire questa procedura:
1. Non coprire la base con altre parti dell'apparecchio durante la pulizia.
2. Versare aceto (1/4) e acqua (3/4) nella base fino al livello massimo di riempimento.
3. Inserire la spina nella presa di corrente e posizionare il timer su 20 minuti.
4. Non lasciare che la soluzione fuoriesca dalla base e tocchi le superfici esterne.
5. Quando il campanello suona e la luce spia si é spenta, disinserire la spina dalla presa di corrente. Gettare la soluzione di aceto e usare una spugna non abrasiva per pulire la resistenza.
6. Sciacquare le superfici interne con acqua pulita.

Utilizzare questa procedura anche nel caso in cui ci sono incrostazioni sull'elemento termico e il vapore si esaurisce prima della cottura dei cibi.

Superficie esterna della base
1. Pulire la base e il cavo con un panno umido, poi asciugare accuratamente. Non immergere mai la base in acqua o altri liquidi o mettere in lavastoviglie.
2. Per mantenere la lucentezza della superficie esterna, non usare mai spugnette o detergenti abrasivi.

GUIDA ALLA COTTURA A VAPORE
Mentre la maggioraparte dei cibi viene cotta in meno di 60 minuti, un tempo superiore di cottura richiede un'aggiunta di acqua all'interno del serbatoio. Ricordare di riposizionare il timer. Inoltre se si utilizza l'apparecchio con il livello minimo di riempimento e lo stesso si spegne, aggiungere circa mezza tazza di acqua e riposizionare il timer. Controllare la cottura.

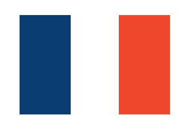
PRECAUTION
1. Jamais toucher les surfaces chaudes. Soulever le couvercle ou les récipients par la poignée.
2. Débrancher l'appareil et laissez-le refroidir avant le nettoyage ou le démontage.
3. Faire attention en déplaçant l'appareil, s'il contient des aliments ou des liquides chauds.
4. En soulevant le couvercle, faites attention que la condense tombe dans le récipient, pour éviter brûlures.
5. Jamais utiliser l'appareil sous mobiliers, la vapeur pourrait les endommager.
6. Remplir le réservoir avec de l'eau avant de brancher l'appareil, sinon on risque de l'endommager.
7. Avant le premier emploi, laver attentivement le couvercle, le panier riz, les paniers de cuisson, le bac d'égouttement et l'élément circulaire extractible dans l'eau chaude et savonnée; puis rincer et essuyer.
8. Nettoyer l'interne de la base avec un chiffon humide.

FONCTION VAPEUR INSTANTANÉE
Pour obtenir la vapeur instantanée, utiliser l'élément circulaire extractible. Avant la cuisson mettez-le dans la base, au tour de l'élément thermique (la partie avec les deux petites fents vers le bas).
La vapeur sera produite dans 35 secondes.

MODE D'EMPLOI DE L'APPAREIL
1. Positionner l'appareil sur une surface solide et plaine et avec une adéquate place autour (es. ne le positionner jamais sous les buffets à mur), l'appareil et son accessoires ne sont pas utilisables dans les fours (micro-onde, convecteurs ou à courant) ou sur les feus.
2. Positionner l'élément circulaire extractible au tour de l'élément thermique.
3. Remplir la base/reservoir seulement avec eau claire, n'utiliser pas des autres liquides ni ajouter du sel, poivre, ecc. à l'eau du reservoir.
4. Assurez vous que l'eau ne dépasse pas le niveau maximum (MAX) comme indiqué sur l'indicateur niveau eau.
5. Il y à deux méthodes pour remplir d'eau le reservoir:
   • Verser l'eau froide dans le reservoir par l'embouchure de remplissage.
   • Verser l'eau froide directement dans le reservoir et dans l'élélemt circulaire au tour de la résistance.
6. Positionner le bac d'égouttement sur la base.
7. Poser les aliments dans les paniers de cuisson. Vous pouvez utiliser deux paniers à la fois (l'un sur l'autre) ou un seul panier, selon la quantité d'aliments à cuire. Le temps de cuisson augmente en proportion de la quantité d'aliments à cuire. Ajouter épices seulement après la cuisson.
8. Poser le couvercle sur le panier supérieur.
9. Poser les paniers sur la base.
10. Brancher l'appareil.
11. Régler le timer selon le temps de cuisson souhaité. LE TIMER N'ÉTEINT PAS L'APPAREIL.
12. Après la cuisson débrancher l'appareil. Déplacer les paniers de la base.
13. Laisser le bac d'égouttement en place jusqu'à quand il se refroidit.

ATTENTION: LORSQU'ON MANIPULE OU ON ENLEVE DES COMPOSANTS CHAUDS, UTILISER TOUJOURS LES POIGNÉES AFIN D'EVITER DES BRÛLURES DE VAPEUR BOUILLANT.

MODE D'EMPLOI DES GRILLS EXTRACTIBLES
Les paniers de cuisson sont equippés avec des grills extractibles qui augmentent la place de cuisson et peuvent être utilisés pour cuire des grandes quantités d'aliments.



Français

PRECAUTIONS GENERALES D'EMPLOI (Conformes aux indications CEE)

1. Lire attentivement les précautions contenues dans cette notice car elles représentet des indications importantes au sujet de la sécurité de l'installation, de l'emploi et de l'entretien.
   Cette précaution vous aidera à éviter tous contretemps et tous accidents pouvant compromettre votre sécurité.
2. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous de son integrité, surtout au niveau du cordon d'alimentation.
3. Si le câble d'alimentation est endommagé, le même doive être remplacé par le fabbriquant ou par son station de service tecnique ou par personne avec similaire titre, afin de prévenir chaque risque.
4. Avant de brancher votre appareil, vérifiez que le voltage mentionné sur la plaquette correspond bien à celui dont vous disposez. Un voltage non approprié peut être préjudiciable au grille-paine.
5. Dans le cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, demandez à un éléctricen specialisé de remplacer la prise avec un modèle adéquat. L'éléctricien devra surtout s'assurer du fait que la section des câbles de la prise soit apte à la puissance absorbée par votre appareil.
6. En principe, il est vivement déconseillé d'employer d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges, surtout dans les salles de bains ou les douches. Le cas échéant, n'utiliser que d'adaptateurs simples ou multiples et que de rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur. Veiller à ce que la limite de portée en valeur de courant, marquée sur l'adaptateur simple ou sur les rallonges, tout comme la limite de puissance maximum, marquée sur l'adaptateur multiple, ne soient pas dépassées.
7. Ne pas utiliser l'appareil lorsqu'il présente des dommages au niveau du cordon ou de la fiche.
8. Ne pas utiliser l'appareil après un éventuel fonctionnement anormal.
   Le cas échéant, éteindre l'appareil sans le forcer. Pour la réparation, recourir à un service après-vente OPTIMA autorisé et demander l'emploi de la pièces détachées originales.
   Le non respect des précautions ci-dessus indiquées pourrait bien compromettre la sécurité de votre appareil.
9. Cet appareil ne devra être utilisé que pour le but auquel il a été destiné.
   Tout autre emploi doit être consideré responsable des dommages éventuels découlant de l'emploi inadéquat, erroné ou inattentif de l'appareil.
10. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
11. Ne pas employer l'appareil en présence d'explosifs, de substances fortement inflammables, de gaz ou de feu.
12. Ne pas laisser que l'appareil soit employé par les enfants ou bien par des personnes qui ne seraient pas capables de l'utiliser sans surveillance.
13. Ne pas empoigner l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.
14. Ne jamais utiliser d'accessoires non prévus par OPTIMA. Cela pourrait comporter le risque de graves dangers.
15. Ne pas utiliser l'appareil en proximité du baignoire, de la douche, du lavabo et là-où la présence de l'eau puisse se révéler une source de danger.
16. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation électrique ou sur l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
17. Ne pas laisser pendre le cordon.
18. Ne jamais exposer l'appareil à d'agents atmosphériques tels que la pluie, le vent, la neige, la grêle.
19. Débrancher toujours l'appareil lorsqu'on ne l'utilise pas et avant son nettoyage.
20. Au cas où on deciderait de n'employer jamais plus cet appareil, il serait vivement recommandé de le rendre complètement inopérant et d'en couper le cordon d'alimentation électrique, après avoir débranché la fiche de la prise de courant.
    Il est vivement conseillé de rendre inoffensives les parties susceptibles de constituer un danger potentiel, surtout pour les enfants qui pourraient utiliser l'appareil hors d'usage dans leurs jeux.
21. Débranchez toujours l'appareil lorsqu'on ne l'utilise pas et avant le nettoyage.
22. Faitez lire ce mode d'emploi aux autres possibles utiliseurs de l'appareil.



English

USE PRECAUTIONS (According to EEC regulations)

1. Read the following instructions carefully, since they give you useful safety information about installation, use and maintenance and help you avoid mishaps and possible accidents.
2. Remove the packing and make sure that the appliance is intact, with special attention to the supply cable.
3. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
4. Before connecting the appliance make sure that the mains voltage corresponds to the data specified on the label. The appliance can be damaged if the voltage is not correct.
5. If the plug does not suit the socket, let it be replaced with another suitable plug by qualified personnel only, which shall also ensure that the section of the socket cables is suitable for your appliance power absorption.
6. Generally, the use adaptors multiple plugs and/or extensions is not recommended; should they be necessary, please use only simple or multiple adaptors and extensions in compliance with the safety rules in force, making sure that the capacity absorption limit marked on the simple adaptors and the extensions and the maximum power limit< marked on the multiple adaptor are not exceeded.
7. Do not use the appliance if the cable or the plug shows any damages.
8. Do not use the appliance after a possible irregular working. In this case, switch it off and do not break it open. Refer to an authorized OPTIMA after-sale service for repair and require original spare parts only. Failing to follow these instructions may impair the safety of your appliance.
9. This appliance is to be destined to its special purpose only. Any other use is to be considered as improper and thus dangerous. The manufacturer cannot be responsible for any damages deriving from improper, wrong or incautious use. This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY.
10. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or any parts of the appliance into water or other fluids.
11. Do not use the appliance near explosives, highly flammable materials, gases or burning flames.
12. Do not allow children or disabled people to use the appliance if they are not properly watched over. Close supervision is necessary when any appliance used by or near children.
13. Do not hold the appliance with wet hands or feet.
14. Never use any accessories but those provided for by OPTIMA. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
15. Do not use the appliance near the bath, the shower, the wash-basin or anywhere water can turn out to be a source of danger.
16. Do not pull the mains cable or the appliance itself when disconnecting the plug from the socket.
17. Do not let cord hang over edge of table, or touch hot surface.
18. Do not expose the appliance to atmospheric agents such as rain, wind, snow, hail. Do not use outdoors.
19. Pull out the plug from the mains socket when the appliance is not used or when cleaning it. Allow to cool before cleaning.
20. If you decide not to use the appliance any longer, make it unserviceable by simply cutting the supply cable after disconnecting the plug from the socket. Also make any dangerous parts unserviceable, especially for children who could play whit the appliance.
21. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
22. Let other potential users read these instructions.
23. Keep these instructions.

CAUTIONS
1. Do not touch hot surfaces of the appliance. Always use handle when lifting the cover or when handling hot bowls.
2. Unplug and allow the appliance to cool when not using it, or when mounting or dismounting, or before wiping it.
3. Caution must be used when the appliance containing hot food or liquids is removed.
4. Lift and open the cover carefully and let the water drip into the steamer to prevent the risk of burning.
5. Do not place the appliance under the furniture when operating because it produces a lot of steam.
6. Fill the water reservoir with water before plugging, otherwise the appliance could be damaged.
7. Thoroughly wash lid. rice bowl large steam bowl, two small steam
bowls, bowl adapter, juice tray, and removable ring in warm, soapy water before first use then rinse and dry-carefully.
8. Wipe the inside of the warm base with a damp cloth.

INSTANT STEAM FUNCTION
There is a removable heating element ring included, if you place this ring on top of heating element before cooking, this instant steam function will produce steam in 35 seconds, please Dot there are two small slots on the heating element ring which should be faced downward while you place it.

TO USE
1. Place unit on a flat sturdy surface with adequate clearance (i.e. do not place under wall cabinets), the steamer unit and components are not for use in ovens (microwave, convection or conventional) or on stovetop.
2. Put the removable ring around the heater element.
3. Fill water reservoir with clean water only, do not put any other liquids or add any salt pepper, etc. in the water reservoir.
4. Make sure the water should not exceed the MAX fill level as Indicated near the Water Level Indicator.
5. There are two possible methods to fill the water reservoir.
   • Pour cold water into the water reservoir through the water filling device.
   • Pour cold water directly into the water reservoir and heating element housing.
6. Place the juice tray on the base.
7. Place the pieces of food into the steaming bowls. The steamer is provided of two steming bowls. You can use the two bowls together (placing one upon the other), or only one of them according to the quantity and the kind of food that is being cooked. The cooking time increases proportionally to the quantity of food. Add spices and dressing only after cooking.
8. Place the cover on the upper steaming bowl.
9. Place the two steaming bowls on the base.
10. Plug cord into the electrical outlet.
11. Set timer for the desired cooking time. When time is up, the bell rings.
THE TIMER DOESN'T STOP THE STEAMER!
12. Unplug the appliance. Remove the bowls from the base.
13. Do not remove the juice tray from the base until the appliance has completely cooled.

WHEN HANDLING AND REMOVING HOT COMPONENTS. USE POT-HOLDERS TO AVOID BURNS FROM HOT STEAMS.

TO USE REMOVABLE GRIDS
The bowls are fitted with removable grids which increase the volume of cooking area and can be used to cook large items of food.

COOKING RICE
NB The juice tray is not used.
1. Fill the water reservoir with water up to the level indicated. Do not use wine, broth or other liquias. Do not add anything to the water in the reservoir.
2. Place the steaming bowl on the base.
3. Put rice and water into the rice bowl.
4. Place the rice bowl into the steaming bowl.
5. Place the cover on the steaming bowl. Plug the appliance.
6. Set the timer to the desired cooking time. When the time is up, the bell rings The light indicator go automatically off. THE TIMER DOESN'T STOP THE STEAMER!
7. After cooking remove the steaming bowl from the base. Unplug the appliance from the outlet. The rice bowl can be used to cook also vegetables with dressing, chicken, fish and to reheat food like casseroles or food with sauces.

Deposito de agua
1. Verter agua caliente con detergente en el deposito de agua. No utilizar esponjas o detergentes abrasi vos para limpiar el aparato.
2. Enjuagar con agua caliente y limpia para quitar cualquier residuo de detergente.

Resistencia
Despues de un periodo de utilización del aparato, la superficie de la resistencia se descolora por los residuos. Las manchas mas obstinadas pueden removerse a traves de vinagre caliente en el deposito de agua. No utilizar blanqueador. Durante la limpieza seguir està procedimiento:
1. No cubrir la base con otras partes del aparato.
2. Verter vinagre (1/4) y agua (3/4) en la base hasta el maximo nivel de Ilenado.
3. Conectar el enchufe a la toma de corriente y posicionar el timer para 20 minutos aproximadamente.
4. No dejar que la solución salga de la base y toque la superficies externas.
5. Cuando el timbre suene y la luz se apague, desconectar el enchufe. Echar la solución de vinagre y utilizar una esponja no abrasiva para limpiar la resistencia.
6. Enjuagar las superficies interiores con agua limpia.

Utilice esta forma de proceder incluso en el caso de incrustaciones en el elemento térmico y el vapor saldrá antes de la cocción de los alimentos.

Supeficie exterior de la base
1. Limpiar la base y el cable con un trapo humedo y secar con cuidado. Nunca sumergir la base en agua u otros liquidos o reponer en lavavajillas.
2. Para mantener el lustre de la superficie exterior, nunca utilizar ensponjas o detergentes abrasivos.

GUIA A LA COCCION A VAPOR
Mientras la mayoria de las comidas se cocina en menos de 60 min., un tiempo superior de cocciòn requiere anadir agua en el deposito. Recordarse de posicionar el timer. Si se utiliza el aparato con el nivel minimo de Ilenado y se apaga, añadir aproximadamente una taza de agua y reposicionar el timer. Controlar el tiempo de cocciòn.

CONDICIONES DE GARANTIA

G3 FERRARI ESPAÑA S.L. concede para este aparato un periodo de garantía de 24 meses de duración. En el caso de que el aparato requiera una reparación durante este periodo tenemos a su disposición una red de servicios técnicos autorizados en el ámbito nacional.
El articulo a reparar debe llegar integro a nuestros centros de asistencia, cualquier manipulación por parte del comprador, uso inadecuado, caída o por una utilización no doméstica invalidará la garantía. La garantía cubrirá la reparación totalmente gratuita de los vicios o defectos originarios y de los daños y perjuicios por ellos ocasionados. Así como, si la reparación no fuese satisfactoria y el aparato no cumpliese las condiciones óptimas para su uso al cual va a ser destinado, el titular de la garantía tendrá derecho a la sustitución del mismo por otro de idénticas características o la devolución el importe pagado.

Este aparato tiene derecho a la garantía sin tener que enviar nada.
El usuario debe sólo conservar el presente certificado de garantía para
entregar al centro de asistencia de la red de reparaciones, para
realizar la reparación gratuita en las condiciones descritas arriba.

Para cualquier información sobre los centros de asistencia autorizados, contacte:

DELEGACION COMERCIAL
G3 FERRARI ESPAÑA S.L. C/Reus, 2-4 Bjos - 08022 BARCELONA
TELF: 93/4187439 - FAX: 93/4187453 e-mail: es@g3ferrari.com

COCCION DE ARROZ

1. Rellene el deposito con agua al nivel indicado.
   No utilize vino, caldo u otros liquidos. No añade nada con el agua en el deposito.
2. Coloque el cesto de cocciòn sobre la base.
3. Coloque el arroz y agua en el cesto por arroz. (1/2 taza arroz y 3/4 taza agua)
4. Coloque el cesto de arroz en el interior del cesto de cocciòn.
5. Coloque la tapa sobre el cesto de cocciòn. Enchufe el aparato.
6. Plante el timer por el tiempo de cocciòn deseado. A cocciòn acabada el timer sonarà, la luz testigo se apaga automaticamente. EL TIMER NO APAGA LA VAPORIERA.
7. Desenchufe el aparato. Desplaze con cura el cesto de su base.

El cesto por el arroz puede ser usado tambièn por la cocciòn de hortalizas, pollo, pescado,liquidos, por recalientar comidas como pastel, o comidas con salsa.

COCCIÓN DEL HUEVO

Poner el huevo directamente en el recipiente para líquidos o sobre el grill extraible utilizando el mango adecuado. Cubrir.

SELECCIÓN DEL TIMER

Tipo mecánico

Ponga el timer sobre el tiempo de cocción recomendado (el tiempo puede variar en base a la experiencia personal). Se encenderá una luz y si se está usando el cerco térmico, el vapor saldrá en 35 segundos. Cuando la cocción está terminada, la luz se apagará, y el timer emitirá un sonido de advertencia. EL TIMER NO APAGA LA VAPORIERA.

CONSEJOS UTILES

1. El tiempo de cocciòn puede variar en base a la cantitad de comida que se quiere cocinar en base a la colocaciòn de la comida en el interior del cesto de cocciòn y tambièn en base a la frescura de la comida.
2. Si la comidas estan superpuestas, el tiempo de cocciòn seria mas largo. Mayor es la cantitad de comida en el interior de los cestos, mayor es el tiempo empleado para cocinarla. Asegurarse que los piezos de comida sean de las mismas dimensiones para cocinarlos bien. Si las piezas de comida son diferentes, colocar las mas pequenas sobre los grandes.
3. Cuando se cocinan grandes cantidad de comida, levantar la tapa a media cocciòn y mezclar con cuchillas de mango largo.
4. Nunca cocine pollo o pescado descongelado. Cocer siempre comidas secas.

UTILIZACIÓN DE DOS CESTOS DE COCCIÒN

1. Colocar siempre las comidas mas grandes con el tiempo de cocciòn mas largo en el cesto inferior.
2. Si se cocinan pollo u otra carne y hortaliza, colocar siempre la carne en el cesto inferior de manera que los liquidos de la carne no caygan sobre las otra comidas.
3. El tiempo de cocciòn de las comidas del cesto superior es mas largo, por lo tanto es necesario dejar cocer por 5 min. mas.
4. Si se cocinan comidas con diferentes tiempos de cocciòn, empezar a cocer las comidas de tiempos mas largo en el cesto inferior y añadir las otras comidas de minor tiempos durante la cocciòn. Levantar la tapa con cuidadoy colocar el segundo cesto sobre el primero siempre utilzando guantes.

MANUTENCIÓN Y LIMPIEZA

ATENCION: Dejar que el aparato se renfrie antes de limpiarla. Posicionar el timer en posición 0. Desconectar el enchufe de la toma de corriente.

Cestos, tapa y bandeja de goteo

1. Sumergir cestos, tapa y bandeja de goteo en agua caliente con detergente. Enjuagar con abundancia. Secar todas las partes o sencillamente, limpiar todo en lavavajillas.

COOKING EGGS

Place the eggs directly into the Juice Tray or the Removable Grids using the especially shaped holder provided for this purpose. Cover the lid.

TIMER SETTING

Mechanical type

Set the timer to the recommended cooking time (steaming time can be adjust as per your experiment). The light turns on and steam comes in 35 seconds if using heater element ring. The light will turn cooking is completed and the timer will give a signal bell. THE TIMER DOESN'T STOP THE STEAMER!

USEFUL HINTS

1. The cooking time may vary according to the quantity of food to, the way food is placed into the steaming bowls, the freshness of the food and the personal taste.
2. If the pieces of food are placed one upon the other, the cooking time increases. The bigger is the quantity of food inside the steaming bowls, the longer is the time used to cook.
3. To obtain the best cooking results, be sure that the pieces of food are of the same dimension. If the pieces of food are of different size, put the smaller pieces on top.
4. When cooking a big quantity of food, lift the cover about half way through the steaming time and stir with long utensils.
5. Do not cook frozen fish or chicken. Always cook dry, fresh food.

USING TWO STEAMING BOWLS

1. Always put the bigger pieces of food with the longer cooking time in the lower steaming bowl
2. When cooking poultry, meat or vegetables, always place meat in the lower steaming bowl so that the liquids do not fall on the other food.
3. Cooking time of the food in the upper steaming bowl is usually slightly longer (5 minutes)
4. If foods with different cooking times are being cooked, it is necessary to begin with the food with the longer coo king time in the lower steaming bowl and then add the other food during the cooking. Lift carefully the cover and put the upper steaming bowl on the lower one always using protecting gloves or a piece of cloth.

CARE AND CLEANING

CAUTION: Allow the steamer to cool before cleaning. Set timer on "0". Unplug the appliance.

Bowls, cover and juice tray

1. Immerse bowls, cover and juice tray in hot soapy water. Rinse off. Dry all the parts or put them in the dishwashing machine.

Water reservoir

1. Fill the reservoir with hot soapy water. Do not use scouring pads or abrasive cleaners
2. Rinse with hot clean water to remove every trace of dirt.

Heating element

After a period of use the heating element surface may be discolored because of residues. Stubborn spots can be removed with a hot solution of vinegar and water. Do not use bleaching solutions.
Follow these instructions to clean the heating element:

1. Do not cover the base with other parts of the appliance while cleaning the heatinq element
2. Pour vinegar (1/4) and water (3/4) into the base up to MAX level.
3. Plug into electrical outlet and turn the timer at 20 minutes.
4. Do not allow the solution to boil over and touch the exterior surfaces of the appliance
5. When the bell rings and the light indicator stops glowing, unplug the appliance. Pour out the vinegar solution and use a non-abrasive brush to wipe the heatinq element surface.
6. Rinse interior surfaces with clean fresh water.
   Procedure to be followed in case there are lime scales on the heating element and steam exhausts before the cooking is finished.

Exterior surface of the base

1. Wipe the base with a damp cloth, then dry. Never immerse the base in any liquid or place it in the dishwasher.
2. To mantain the brilliance of the exterior surface do not use abrasive brushes or cleaners.

STEAMING GUIDE

While the majority of foods cook in less than 60 minutes, a longer cooking time may require adding water into the water reservoir. Remember to reset the timer. When cooking with the MIN water level, and more water is required, just add a cup of water and reset the timer. Check cooking to avoid overcooking.

After-sales service is given by the retailer or by the importer / ditributor of OPTIMA products.



Español

PRECAUCIONES GENERALES PARA EL USO (En conformidad con las indicaciones CE)

1. Leer prestando mucha atención las instrucciones de este manual ya que proporcionan informaciòn importantes sobre la seguridad de instalación, de utilización y de mantenimiento. De esta manera se podran evitar dificultades y eventuales accidentes de perjuicio a la seguridad del usuario.
2. Sacado el embalaje, asegurarse de la integridad del aparato, prestando atención en el cable de alimentación.
3. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o por el servicio de asistencia técnica o de todos modos por una persona con calificación similar, en modo de prevenir cualquier riesgo.
4. Antes de conectar el aparado, comprobar que el voltaje indicado en la placa de caracteristicas coincida con la tensión de la red eléctrica. El aparado puede sufrir daños en caso de tensión no correcta.
5. En caso de que la toma de corriente eléctrica y el aparato no resulten compatibles, personal profesionalmente cualificado podrà substituir la toma por otra idónea y podrà verificar que la sección de los cables de la toma tengan la potencia absorbida por el secador.
6. En general no se aconseja el uso de adaptadores, tomas de corriente múltiples y/o cables de prolongación, sobre todo en cuartos de baño o duchas. En el caso que fuese indispensable su utilización, es necesario servirse solo de adaptadores simples o múltiples y cables de prolongación conformes con las vigentes normas de seguridad, teniendo cuidado de no superar el lìmite de carga útil del valor de la corriente, marcado sobre el adaptador simple y los cables de prolongación, y él de potencia maxima marcado sobre el adaptador múltiple.
7 No utilizar el aparado si hubìera algun daño en el cable de alimentación o al enchufe.
8. No utilizar el aparato después de comprobar un funcionamiento irregular. En este caso apagar el aparato. Para eventuales reparaciones es necesario dirigirse a un centro de asistencia OPTIMA autorizado, con la obligación de utilizar recambios originales. La falta de observancia de todo lo mencionado puede comprometer la seguridad del aparado.
9. Este aparado se debe destinar exclusivamente para el uso indicado. Cualquier otro tipo de utilización se debe considerar inadecuada y, por lo tanto, peligrosa. OPTIMA no puede considerarse responsable de los daños que puedan derivarse por usos impropios, erroneos e irracionales.
10. No sumergir por ninguna razón el aparado en agua o en otros liquidos.
11. No utilizar el aparato en presencia de explosivos, substancias particularmente inflamables, gas o llamas ardientes.
12. No permitir que niños o incapaces utilizen el aparato sin el cuidado oportuno.
13. No utilizar el aparato con manos o pies mojados.
14. No utilizar por ninguna razon accesorios que no sean previstos por OPTIMA y que podrian crear serio peligro.
15. No utilizar el aparato cerca de bañeras , duchas o lavamanos y en los lugares en los que la presencia de agua pueda representar fuente de peligro.
16. No tirar nunca el cable o el aparato mismo sin desconectar el enchufe de la toma de corriente.
17. No dejar el cable pendiente.
18. No exponer el aparato a agentes atmosfericos como lluvia, viento, nieve, granizo, etc.
19. Desconectar el enchufe cuando no se utilize el aparato o durante su limpieza.
20. En caso de que se decida dejar de utilizar de aparatos de este tipo, dejarlo inactivo cortando el cable de alimentación, despues de haber desconectado el enchufe de la toma de corriente. Se recomienda ademas dejar inactivas las piezas que podrian representar fuente de peligro, especialmente para los niños que podrian utilizar el aparato en sus juegos.
21. Hagan leer estas istrucciones a todos los potenciales utilizadores de este aparato.
22. Conservar estas instrucciones.

CUIDADO

1. No toque las superficies calientes. Siempre use la empunadura cuando la tapa esté levantada o los c estos calientes sean desplazados.
2. Desenchufe y deje renfrìar cuando no sea empleado, o cuando sea desmontado y remontado o antes que sea limpiado.
3. Sea cuidado cuando el aparato que contenga comidas callientes o otros liquidos esté desplazado.
4. Levante y abre la tapa cuidadosamente y deje gotear el agua en la olla a vapor para evitar quemaduras.
5. No ponga el aparato bajo de los muebles mientras està trabajando corno hace mucho vapor.
6. Llene el tanque con agua antes de encendir el aparato, como puede ser danado.
7. Lavar atentamente la tapa, el cesto para la arroz, y los cestos de cocción, el recipiente para los liqui dos y anillos extraibles en agua caliente y enjabonada antes del primer uso; luego enjuagar y secar.
8. Limpiar el interior de la base con un paño húmedo.

FUNCIÓN VAPOR INSTANTÁNEO

Está incluido un elemento térmico circular extraible. Si se coloca este anillo sobre la superficie del elemento térmico antes de la cocción, esta función del vapor instantáneo hará que produzca vapor en 35 segundos. Verá dos pequeños agujeros sobre el elemento térmico que deberán poner el la parte de abajo.

USO DE LA VAPORIERA

1. Colocar la unidad sobre una superficie sólida y plana con la adecuada distancia (ej. no colocarla bajo estanterias de la pared), la olla a vapor y sus accesorios no son utilizables en horno (microondas, conventores o a corriente) o sobre estufas.
2. Colocar el elemento circular extraible entorno al elemento térmico.
3. Rellenar el recipiente con agua limpia, no utilizar otros líquidos ni adjuntar sal, pimienta, etc. En el recipiente del agua.
4. Asegurarse que el agua no supere el nivel máximo (MAX) como esta indicado el el endicador del nivel del agua.
5. Hay dos métodos para rellenar de agua el recipiente:
   - Tirar el agua fría en el recipiente a través del dispositivo de relleno.
   - Tirar el agua fría directamente en el recipiente en el espacio del elemento térmico.
6. Colocar la bandeja para los líquidos sobre la base.
7. Coloque la comida en el cesto de cocciòn. La olla a vapor es provista de dos cestos de cocciòn. Es posible utilizar dos cestos en el mismo tiempo (colocando uno sobre el otro) o utilize un solo cesto considerando la cantitad y el tipo de comida que tiene que cocinar. Añde especias de condimento solamente a cocciòn acabada.
8. Coloque la tapa sobre el cesto de cocciòn superior.
9. Coloque los cestos sobre la base.
10. Enchufe el aparato.
11. Posicione el timer por el tiempo de cocciòn deseado. A cocciòn acabada el timer sonarà la luz testigo se apaga automaticamente. EL TIMER NO APAGA LA OLLA A VAPOR.
12. Desenchufe el aparato. Saque los cestos de cocciòn de la base.
13. No quite la bandeja hasta que el aparato no esté completamente frìo.

ATENCIÓN: CUANDO SE MANIPULAN O SE MUEVEN COMPONENTES CALIENTES. UTILIZAR LAS ASAS PARA EVITAR QUEMADURAS DE VAPOR EN EBULLICIÓN.

USO DEL GRILL EXTRAIBLE

Los cestos de cocción están provistos de grills extraibles que aumentan el espacio de cocción y pueden usarse para cocinar grandes cantidades de alimentos.